SKS-G型

家庭用

ミルつきミキサー

お茶ミル機能つき

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。

http://www.tiger.jp/

ミルつきミキサーで、おいしくヘルシーな食生活はじめましょう

野菜や果物のフレッシュジュース、スムージー、
ドレッシング、ふりかけ、スープ…
毎日の健康づくりやお料理に、
ミルつきミキサーが大活躍！

かくはんする →P.10〜17

ミキサー

●ジュース
●シェイク
●スープ
●チーズケーキ　など

にんじん・りんごジュース

コーンポタージュ

チーズケーキ

●スムージー

いちごとブルーベリーの豆乳スムージー

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

かくはん・粉砕する →P.18〜21

ミル

●離乳食
●ドレッシング
●マヨネーズ
●粉だし
●ふりかけ
●コーヒー豆　など

かぼちゃのペースト

黒ごま豆乳マヨネーズ

干し椎茸

コーヒー豆

かつおと鮭と煮干しのふりかけ

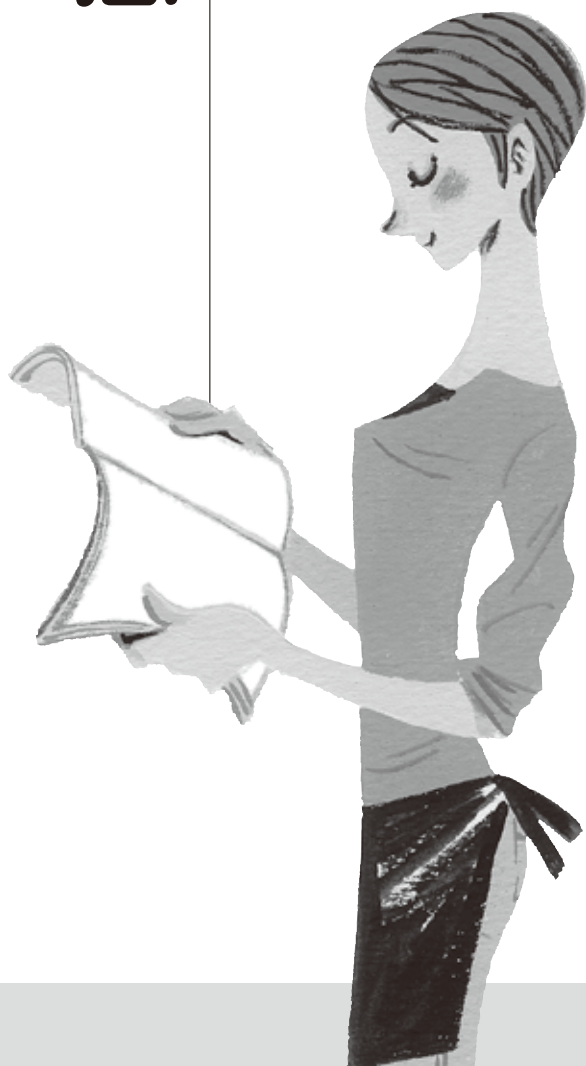
かくはん・粉砕する →P.18〜21

お茶ミル

●粉末緑茶

もくじ

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。

◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

改造はしない。
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。(日本国内100V専用)

火災・感電の原因。

電源コードは、破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。

(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

本体は水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電・発火・故障のおそれ。

各カッターや本体の回転部を露出したままで使わない。

けがのおそれ。

各カッターは鋭利なので、直接手を触れない。

けがの原因。

各カップの中にスプーン、はしなどを入れて調理しない。

けがや故障のおそれ。

運転中にふたを開けない。

けがをするおそれ。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。振動が大きくなる。
- 運転中、異常な音がする。
- 本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 各カップにひび割れなどができた。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

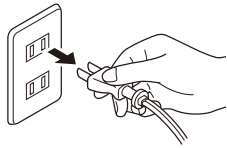
安全上のご注意

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

電源コードが当たってけがをするおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。

次のような場所には置かない。使わない。

- 不安定な所。
- 水や油のかかりやすい所。
- 室温の高い所。
- 火気の近く。
- 湿気の多い所。
- 直射日光が長時間当たる所。
- 人工大理石のテーブルなどの上。
- カーペット・ビニール袋などの上。

ショート・感電・火災・けが・変形・故障のおそれ。

スイッチが切れていることを確かめてから、差込プラグを抜き差しする。

けがの原因。

運転中に、各カップ・ふたの取りつけ・取りはずしは行わない。

けがの原因。

ミキサーカップ台にはミキサーカップを、ミルカップ台にはミルカップ・お茶ミルカップをセットする。

破損によるけがや、故障の原因。

ふたキャップをはずしたまま運転しない。

内容物が飛び散って、けがのおそれ。

スムージースティックを入れたまま運転しない。

破損して、けがの原因。

運転中に持ち運びしない。

けがの原因。

40℃以上の熱い材料は、各カップに入れない。

ふきこぼれによるやけどや、各カップの割れによるけがの原因。

各カップの最大目盛以上に材料を入れて使わない。

破損して、けがの原因。

各カップは降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしない。

破損して、けがの原因。

各カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。

破損して、けがの原因。

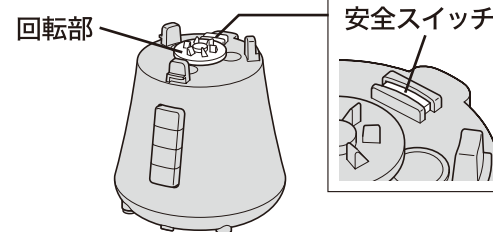
各カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

破損して、けがの原因。

変形や破損など、異常があるときは使わない。

感電のおそれ。

安全スイッチを押さない。

回転部が回転し、けがのおそれ。

テーブルの端などで使わない。

落下して、けが・故障の原因。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

感電・けが・故障・破損の原因。

本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

お手入れするときは、運転を停止して、回転が止まってから差込プラグを抜いて行う。

けがのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体の内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●業務用として使わない。

故障の原因。

●大きな氷や、市販の氷（ロックアイス）などを使わない。

カッターが破損し、故障の原因。

●ミルカップ・お茶ミルカップでは氷を使わない。

カッターが破損し、故障の原因。

●異常時（こげくさい・本体から煙が出るなど）は、運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜く。

故障の原因。

●ミキサーのくり返し運転は4分ごとに、ミル・お茶ミルのくり返し運転は1分ごとに、2分以上間隔をあけてから使う。

故障の原因。

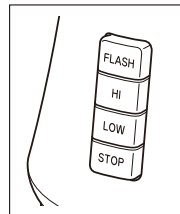
●カラ運転はしない。

故障の原因。

●使用後は必ずお手入れする。

故障・におい・うまく調理できない原因。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！

電源コード

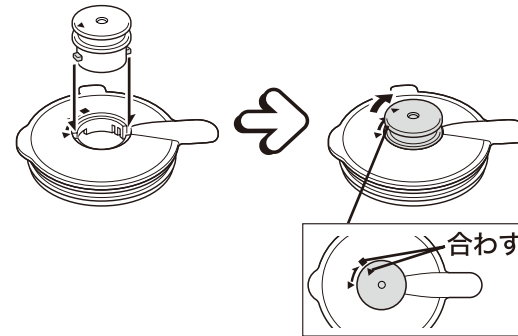
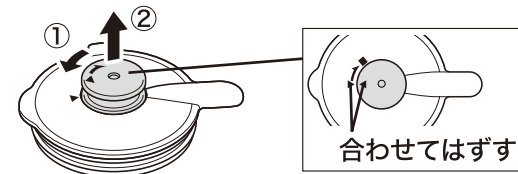
出すとき：差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。

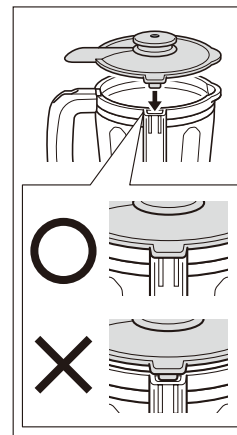
収納するとき：差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。

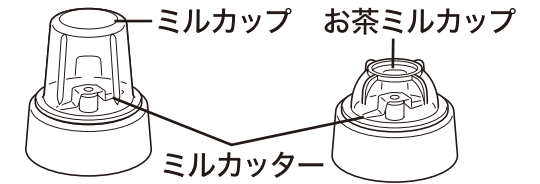
ふたキャップのつけかた・はずしかた

〈つけかた〉

①ふたキャップの▲印とミキサーカップふたの▲印を合わす

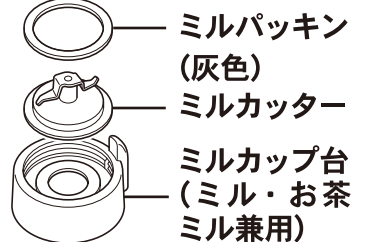
②「カチッ」と音がするまで回す

〈はずしかた〉

ミキサーカップふたのセットについて

※ミキサーカップふたのセットが不充分な場合、スイッチが入りません。

ミルカップセット

ミルカップまたはお茶ミルカップを、ミルカッター・ミルカップ台に取りつけて使います。（ミルパッキンも必ずセットする。）

ミル

乾物類は粉末に、加熱した食品はペースト状にできます。

お茶ミル

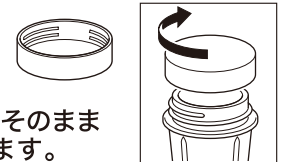
粉末緑茶が作れます。

付属品

ヘラつきブラシ

ヘラ
調理物を取り出すときなどに使います。

ブラシ
カッターをお手入れするときに使います。

ミルカップ・お茶ミルカップ保存用ふた

できあがった調理物をそのまま保存するときに使います。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体以外の部品を、水洗いしてから使う。→P.30

※イラストは、実際の製品の形状とは一部異なる場合があります。

ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

フレッシュジュースや
栄養たっぷりのスープづくりに大活躍！

1 ミキサーパッキンとミキサーカッター、ミキサーカップをミキサーカップ台にセットする。

2 ミキサーカップに材料を入れる。

①準備(下ごしらえ)した材料をミキサーカップに入れる。
②ふたキャップをミキサーカップふたにセットする。
→P.9
③ミキサーカップふたをミキサーカップにセットする。
※セットが不充分な場合、安全スイッチが作動し、通電しません。

◆右記の「材料を入れる順番」を参照。
◆必ず液体(水・牛乳など)を入れる。

3 ミキサーカップセットを本体にセットする。

◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずミキサーカップ台の■と、本体の■を合わせ、傾きのないように本体にのせて、右図のように回す。

【ぐらついてセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してからセットする。

4 差込プラグをコンセントに差し込む。

ミキサーカップは正しくセットする

ミキサーカップを、ミルカップ台にセットしない。調理物がもれたり、故障の原因。

材料の下ごしらえ

◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
◆みかんなどは、皮をむいて実だけにする。
◆葉菜類はよく洗い、2cm角に切る。
◆40℃以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

◆「液体」→「やわらかい材料」→「かたい材料」→「角氷(2.5cm角以内)」の順に入れる。
たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳→りんご→にんじん→角氷の順。
◆かたい材料や角氷を先に入れない。カッターが引っかかって、回転が止まるおそれ。

ご注意

◆氷は、2.5cm角以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因。
◆最大目盛(700mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれ。
◆下記のような材料を入れて調理しない。故障や破損の原因。

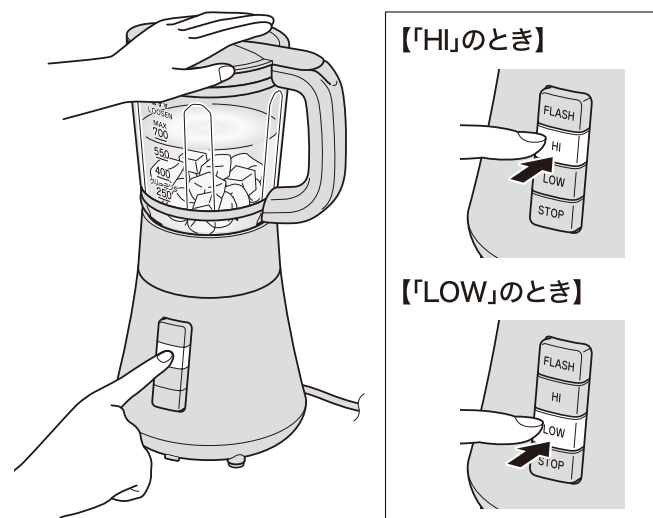
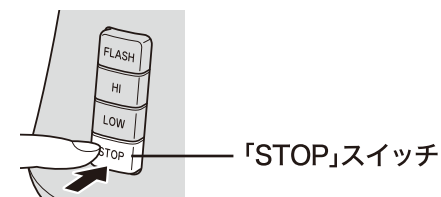
ミキサー禁止材料
ねばりの強い材料(とろろいもなど)
水分の少ない材料(ゆでたじゃがいもなど)
かたい材料・乾燥した材料 (冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など)
肉・魚類

◆ミキサーカッターは、鋭利なので直接手を触れない。
◆ミキサーカップをミキサーカップ台にセットするときは、ふたをつけない状態で行う。

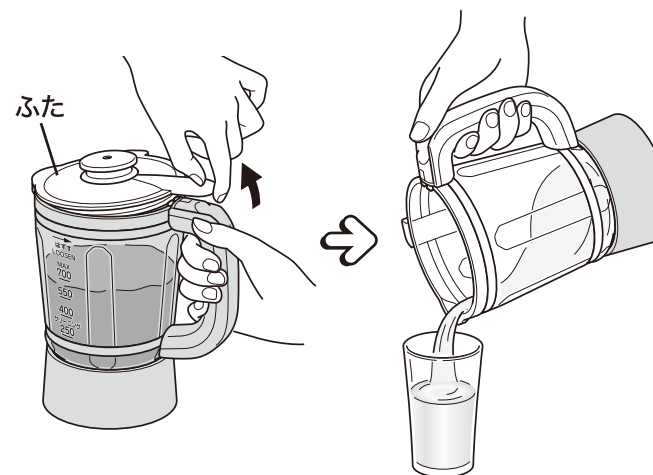
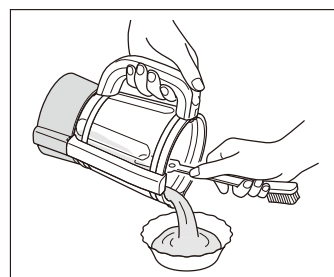
ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

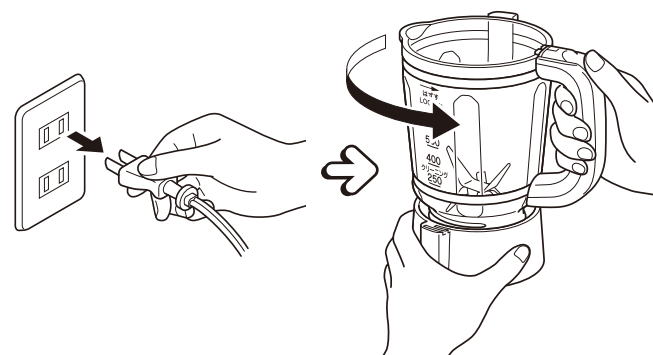
ふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

かくはん時間の目安→P.22 ～ 26

※手でふたキャップの孔をふさがない。
ふたキャップとミキサーカップふたの間から、調理物がもれるおそれ。

できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを回して本体からはずし、ふたを開けて、調理物を取り出す。

【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。

使用後は、差込プラグを抜き、ミキサーカップをはずす。

お手入れのしかた→P.30

使用時間について

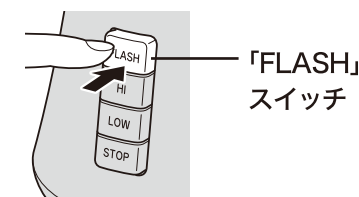
続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押している間だけ回転します。
作ったジュースが分離したときなどのかくはんに使います。

ご注意

◆必ずふたをし、ふたを押さえながら使う。材料や氷などが飛び出すおそれ。
◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットをはずして、材料を減らす。
◆作ったジュースやスープなどは、できるだけ早めに飲む。
◆使用後は、必ずミキサーカップセットをはずしてから、ふたをあける。
ふたを先にあけると、ミキサーカップセットのロックが解除され、カップ台がはずれて内容物がこぼれるおそれ。

ミキサーを使って、スムージーを作る

フルーツや野菜のスムージーをおいしく作れる！

1 ミキサーパッキンとミキサーカッター、ミキサーカップをミキサーカップ台にセットする。

2 ミキサーカップに材料を入れる。

①準備(下ごしらえ)した材料をミキサーカップに入れる。
②ふたキャップをミキサーカップふたにセットする。
→P.9
③ミキサーカップふたをミキサーカップにセットする。
※セットが不充分な場合、安全スイッチが作動し、通電しません。

◆右記の「材料を入れる順番」を参照。
◆必ず液体(水・牛乳など)を入れる。

3 ミキサーカップセットを本体にセットする。

◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずミキサーカップ台の■と、本体の■を合わせ、傾きのないように本体にのせて、右図のように回す。

【ぐらついてセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してからセットする。

4 差込プラグをコンセントに差し込む。

ミキサーカップは正しくセットする

ミキサーカップを、ミルカップ台にセットしない。調理物がもれたり、故障の原因。

材料の下ごしらえ

◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
◆みかんなどは、皮をむいて実だけにする。
◆葉菜類はよく洗い、2cm角に切る。
◆40℃以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

◆「液体」→「やわらかい材料」→「かたい材料」→「角氷(2.5cm角以内)」の順に入れる。
たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳→りんご→にんじん→角氷の順。
◆かたい材料や角氷を先に入れない。カッターが引っかかって、回転が止まるおそれ。

ご注意

◆氷は、2.5cm角以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因。
◆最大目盛(700mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれ。
◆下記のような材料を入れて調理しない。故障や破損の原因。

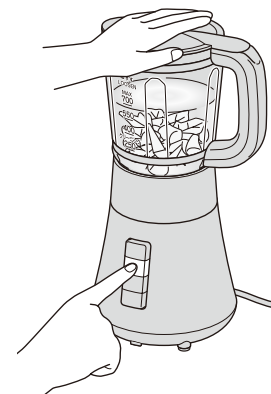
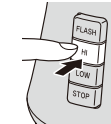
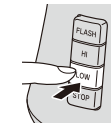
ミキサー禁止材料
ねばりの強い材料(とろろいもなど)
水分の少ない材料(ゆでたじゃがいもなど)
かたい材料・乾燥した材料 (冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など)
肉・魚類

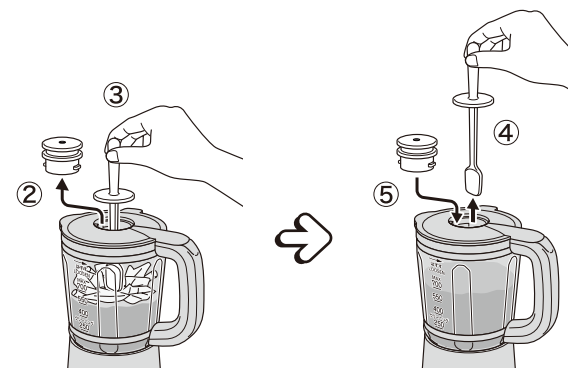
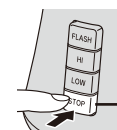
◆ミキサーカッターは、鋭利なので直接手を触れない。
◆ミキサーカップをミキサーカップ台にセットするときは、ふたをつけない状態で行う。

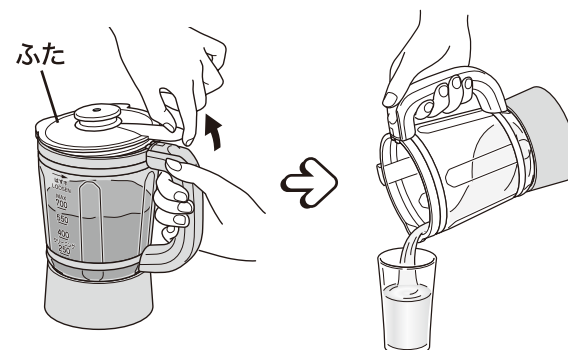
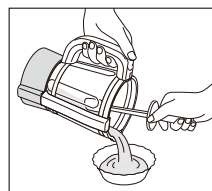
ミキサーを使って、スムージーを作る

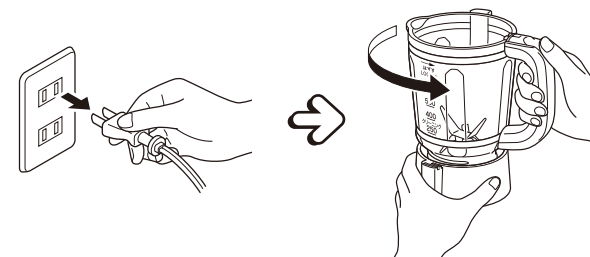
ふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

かくはん時間の目安→P.23

※手でふたキャップの孔をふさがない。
ふたキャップとミキサーカップふたの間から、調理物がもれるおそれ。

スムージースティックを使う。（カッターがカラ回りした場合など）

①「STOP」スイッチを押し、運転を止める。
②ふたキャップをはずす。（→P.9）
③スムージースティックを入れて、材料を押し込む。
④スムージースティックを取り出す。
⑤ふたキャップをつける。（→P.9）
⑥運転を再開する。

できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを回して本体からはずし、ふたを開けて、調理物を取り出す。

【調理物が取り出しにくいとき】
スムージースティックなどで取り出す。

9

使用後は、差込プラグを抜き、ミキサーカップをはずす。

お手入れのしかた→P.30

使用時間について

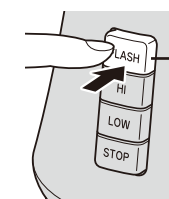
続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押している間だけ回転します。
作ったスムージーが分離したときなどのかくはんに使います。

ご注意

◆必ずふたをし、ふたを押さえながら使う。材料や氷などが飛び出すおそれ。
◆スムージースティックを使用しないときは、ふたキャップをミキサーカップふたにセットする。調理物が飛び出すおそれ。
◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットをはずして、材料を減らす。
◆作ったスムージーは、できるだけ早めに飲む。
◆使用後は、必ずミキサーカップセットをはずしてから、ふたをあける。
ふたを先にあけると、ミキサーカップセットのロックが解除され、カップ台がはずれて内容物がこぼれるおそれ。

ミルを使って、粉だしやペースト状のメニューを作る

さらさらの粉だしやふりかけ、離乳食も作れてとっても便利！

材料を準備（下ごしらえ）し、ミル（お茶ミル）カップに入れた後、ミルカッター・ミルカップ台をセットする。

◆カッター・カップ台を間違えないようにセットする。→P.9

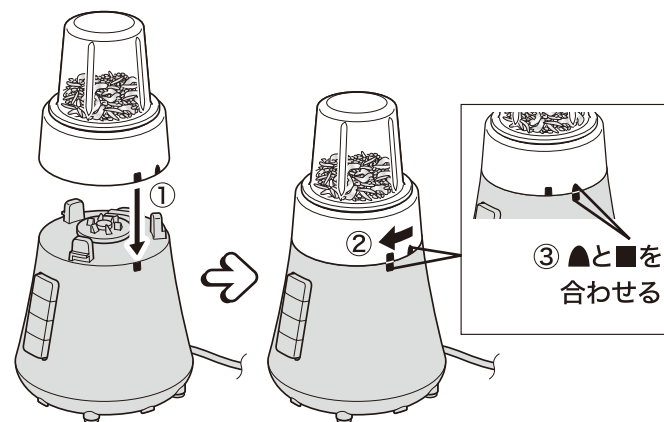
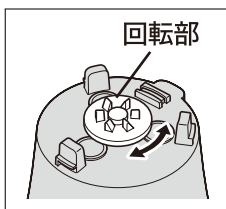
◆メニュー例と分量の目安→P.26 〜 29

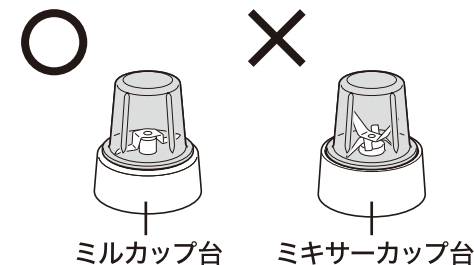
※図は、ミルカップの場合です。
粉末緑茶を作るときは、お茶ミルカップを使用してください。

ミル（お茶ミル）カップセットを本体にセットする。

◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。

◆必ずミルカップ台の■と、本体の■を合わせ、傾きのないように本体にのせて、右図のように回す。

【ぐらついてセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してからセットする。

ミル（お茶ミル）カップは正しくセットする

ミル（お茶ミル）カップを、ミキサーカップ台にセットしない。調理物がもれたり、故障の原因。

ドライメニューの材料の下ごしらえ

◆材料は乾燥した状態のものを使う。

◆湿気のある材料は、フライパンで深煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから使う。

◆干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使う。

◆乾燥わかめなどは、約1cm角に、細かく切って使う。

◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2 〜 3cm角に切る。

ウェットメニューの材料の下ごしらえ

◆魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除き、加熱調理してやわらかくし、細かくする。（メニューによっては、野菜を生のまま使う場合もあります。）

◆水分には、煮汁・だし汁・牛乳などを使う。

◆野菜は1cm角に切る。

◆ほうれん草などはゆでてから切る。

ご注意

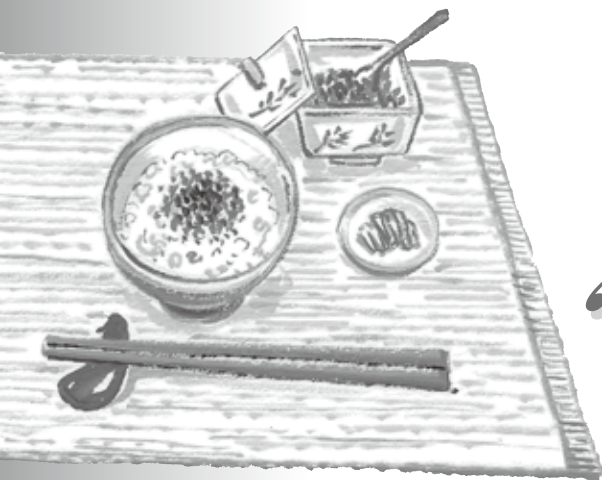
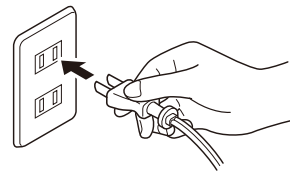
◆お茶ミルカップは、粉末緑茶以外では使わない。

◆最大量を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。

◆下記のような材料を入れて使わない。故障やうまく調理できない原因。

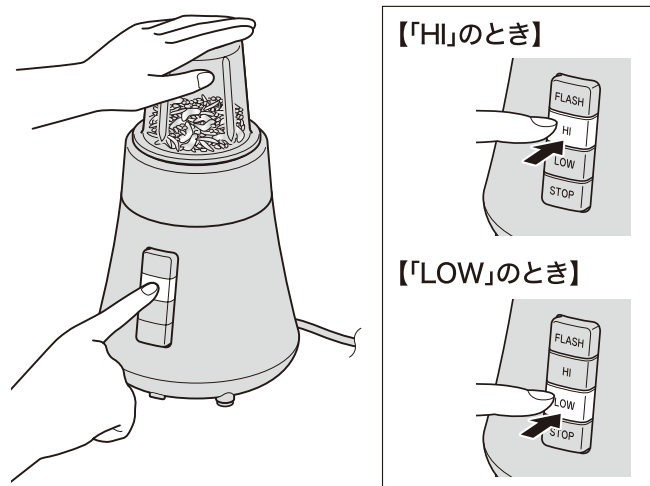
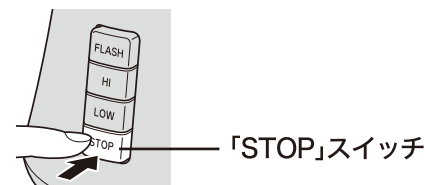
ミル禁止材料		
かたい材料（かつおぶしの塊・氷砂糖など）		
漢方薬類	茎茶（お茶の茎）	肉・魚類のミンチ
野菜のみじん切り	冷凍食品	乾燥させた果物類

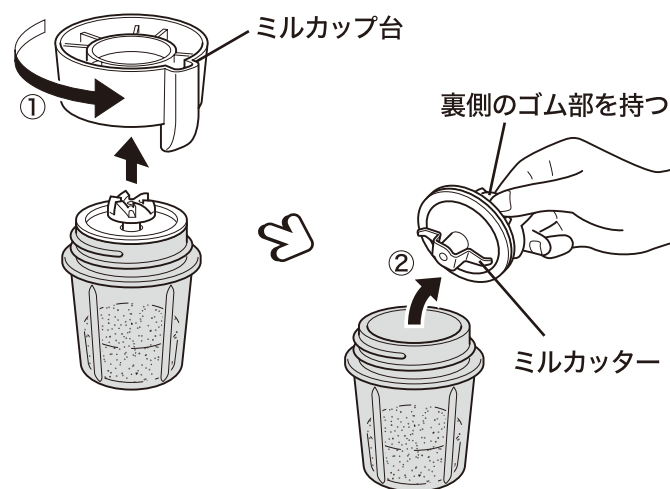
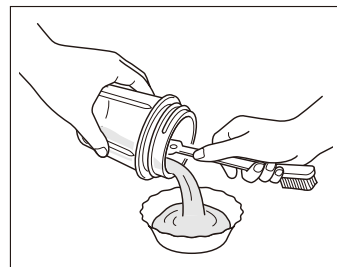
◆ミルカッターは、鋭利なので直接手を触れない。

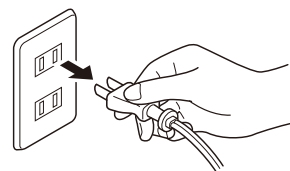
ミルを使って、粉だしやペースト状のメニューを作る

差込プラグをコンセントに差し込む。

カップ部分を押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

粉砕(かくはん)時間の目安→P.26 ～ 29

【「HI」のとき】

【「LOW」のとき】

できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

回転が完全に止まってから、ミル(お茶ミル)カップセットを回して本体からはずし、調理物を取り出す。

【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。

使用後は、差込プラグを抜く。

お手入れのしかた→P.30

使用時間について

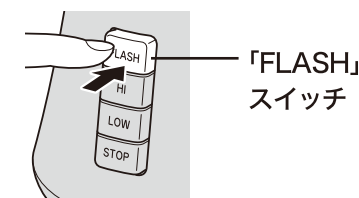
続けて使える時間の合計は1分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押している間だけ回転します。
かつおぶし(花かつお)などを粉末にするときなどに使います。

ご注意

- ◆必ずカップ部分を押さえながら使う。材料が飛び出すおそれ。
- ◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミル(お茶ミル)カップセットをはずして、材料を減らす。
- ◆材料が細かくならないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、カップセットをはずして上下に振った後、再度スイッチを入れる。
- ◆使用直後は、金属部が熱くなっているので、手を触れないように注意する。やけどのおそれ。(ミルカッターをはずすときは、裏側のゴム部を持つ。)
- ◆調理したものはできるだけ早めに食べる。すぐに食べない場合は、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなどして、早めに使い切る。

レシピ RECIPE

CONTENTS

※必ず記載している分量以下で作ってください。
（量が多い場合、あふれることがあります。）
※氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った約2.5cm角以内の角氷を使用してください。
※使いかたはP.10 ～ 21をお読みください。

ジュース・スムージー・シェイク・アイスメニューの材料を入れるときは…
必ず材料の番号の順番に入れてください。

ジュースメニュー

（ミキサーカップセットを使用）

にんじん・りんごジュース

材料（約２人分） 84 kcal／1人分
1.牛乳…180mL
2.りんご…中1/4個(約50g)
3.にんじん…中1/4個(約50g)
4.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
・りんごは皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。
・にんじんは皮をむいて1cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分30秒～ 2分

マンゴーパイナップルジュース

材料（約２人分） 92 kcal／1人分
1.飲用ヨーグルト…140mL
2.パイナップル…80g
3.マンゴー…80g
4.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ パイナップル、マンゴーは、1cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

バナナ抹茶ラテ

材料（約２人分） 94 kcal／1人分
1.牛乳…160mL
2.バナナ…4/5本(約80g)
3.抹茶…小さじ1
4.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ バナナは皮をむいて1cm幅に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

※お好みでシナモンパウダーをかけてください。

キャベツグレープフルーツジュース

材料（約２人分） 69 kcal／1人分
1.冷水…20mL
2.グレープフルーツ…3/4個(約220g)
3.キャベツ…60g
4.はちみつ…大さじ1/2

下ごしらえ
・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
・グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出し、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

ミックスジュース

材料（約２人分） 85 kcal／1人分
1.牛乳…80mL
2.缶詰のシロップ…大さじ1/2
3.みかん（缶詰）…40g
4.黄桃(缶詰）…40g
5.バナナ…1/2本(約50g)
6.りんご…中1/8個(約20g)
7.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・黄桃(缶詰）2 ～ 3cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

スムージーメニュー

（ミキサーカップセット・スムージースティックを使用）

いちごとブルーベリーの豆乳スムージー

材料（約２人分） 76 kcal／1人分
1.豆乳…150mL
2.いちご…7個(約100g)
3.ブルーベリー（冷凍）…40g
4.砂糖…お好みで

下ごしらえ
・いちごは洗ってへたを取り、2 ～ 3cm角に切る。
・ブルーベリーは冷凍したまま使用する。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

オレンジとトマトのスムージー

材料（約２人分） 52 kcal／1人分
1.レモン汁…1/2個(約12mL)
2.オレンジ…2個(約150g)
3.トマト…中1個(約150g)
4.はちみつ…お好みで
5.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
・オレンジは皮をむいて果肉だけを取り出し、2 ～ 3cm角に切る。
・トマトはよく洗い、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

りんごと赤パプリカのスムージー

材料（約２人分） 79 kcal／1人分
1.水…50mL
2.バナナ…1本(約100g)
3.赤パプリカ…1/2個(約60g)
4.りんご…中1/2個(約100g)
5.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。
・赤パプリカはよく洗い、種を取り除き、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

材料（約２人分） 44 kcal／1人分
1.水…100mL
2.キウイ…1個(約80g)
3.みかん…1個(約60g)
4.バナナ…1本(約100g)
5.サラダほうれん草…1/2袋(約70 ～ 90g)

下ごしらえ
・バナナ、キウイは皮をむいて約2 ～ 3cm角に切る。
・みかんは皮をむいて実だけにする。
・サラダほうれん草はよく洗い、2cm幅に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

小松菜とアボカドのグリーンスムージー

材料（約２人分） 96 kcal／1人分
1.水…150mL
2.アボカド…1/4個(約40g)
3.バナナ…1本(約100g)
4.小松菜…1株(約60g)
5.砂糖…お好みで
6.角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
・アボカドは真ん中の種にそって縦半分に切り込みを入れて種を取り、皮をむいて2cm角に切る。
・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・小松菜はよく洗い、2cm幅に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

シェイク・アイスメニュー

（ミキサーカップセットを使用）

バニラシェイク

材料（約２人分） 256 kcal／1人分
1.牛乳…110mL
2.卵黄…1個
3.砂糖…小さじ1
4.バニラアイスクリーム…170g
5.角氷…3個(約45g)

かくはん時間 「HI」スイッチで約50秒

ワンポイント お好みでいちごやバナナを入れると、いちごシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。（いちごは洗ってへたを取る。バナナは皮をむいて1cm幅に切る。どちらも入れる順番は卵黄の後に入れてください。）

バニラアイス

材料（約2～3人分） 529 kcal／1人分
1.生クリーム（動物性）…200mL
2.卵…1個
3.砂糖…30g
4.バニラエッセンス…少々

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分30秒

仕上げ 金属製の容器などに注ぎ入れ、冷凍庫で約3 ～ 4時間冷やし固める。

シェイク・アイスメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

グレープフルーツシャーベット

材　　料（約２人分）

99 kcal／1人分

グレープフルーツ…（大）１個
グラニュー糖…40ｇ
お湯…50mL
レモン汁…小さじ１/2

〈トッピング〉
ミント…お好みで

作りかた

①グレープフルーツは皮をむいて果肉を袋から出す。
②グラニュー糖にお湯を加えて溶かし、冷ます。
③ミキサーカップに①、②、レモン汁を混ぜ合わせて、「FLASH」スイッチで約5秒かくはんする。
④③を製氷皿に入れて冷やし固める。
⑤固まれば、ミキサーカップに④の角氷を10個（約150ｇ）ずつ入れて、「FLASH」スイッチで約10秒かくはんし、バットに入れて、再び冷凍庫に入れて冷やし固める。
⑥器に盛り、お好みでミントを添える。

スープメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

コーンポタージュ

材　　料（約２人分）

170 kcal／1人分

コンソメスープ…100mL
コーン(缶詰）…220g
コーン汁(缶詰）…110mL
牛乳…80mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…20mL
クルトン…お好みで
きざみパセリ…お好みで

作りかた

①コンソメスープ・コーン・コーン汁をミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約3分かくはんする
②①を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩、こしょうで味を調える。焦げないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、生クリームを加えて混ぜる。
③器に盛り、クルトンとパセリをトッピングする。

ほうれん草スープ

材　　料（約２人分）

256 kcal／1人分

玉ねぎ…中1/4個(50g)
バター…15g
薄力粉…大さじ1
コンソメスープ…200mL
ほうれん草…100g
牛乳…150mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…50mL

作りかた

①玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒める。
②①に薄力粉を加えて焦げないように炒める。
③②にコンソメスープを加え、煮立てる。
④③を冷まし(39℃以下)、ほうれん草といっしょにミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約1分30秒かくはんする。
⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩、こしょうで味を調える。
⑥器に盛り、生クリームを加える。

スープメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

ビシソワーズ

材　　料

203 kcal／1人分

じゃがいも…大1個
バター…5g
玉ねぎ…中1/4個(約50g)
コンソメスープ…200mL
牛乳…300mL
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
クラッカー(砕いておく)…お好みで
きざみパセリ…お好みで

作りかた

①じゃがいもは皮をむいて2 ～ 3cm角に切り、水に放つ。
　玉ねぎは薄切りにする。
②鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えて炒める。
③②にコンソメスープ、塩を入れて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
④③を冷まし(39℃以下)、牛乳といっしょにミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約1分30秒かくはんする。
⑤塩、こしょうで味を調えて、冷蔵庫で冷やす。
⑥器に盛り、クラッカーとパセリをトッピングする。

かぼちゃスープ

材　　料（約２人分）

181 kcal／1人分

玉ねぎ…中1/6個(約35g)
かぼちゃ…正味150g
バター…10g
コンソメスープ…400mL
牛乳…100mL
塩・こしょう…少々
クルトン…お好みで

作りかた

①玉ねぎは薄切りにする。かぼちゃは皮と種を取り除き、2 ～ 3cm角に切る。
②鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、かぼちゃを加えて炒める。
③②にコンソメスープを加えて、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
④③を冷まし(39℃以下)、ミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約1分かくはんする。
⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩、こしょうで味を調える。
⑥器に盛り、クルトンをトッピングする。

デザートメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

チーズケーキ

材　　料（15cm丸型１個分）

225 kcal／1/8カット分

〈土台〉
ビスケット…60g
無塩バター…30g

〈ケーキ生地〉
クリームチーズ…150g
生クリーム(動物性）…100mL
卵(溶いておく)…M寸1.5個(75g)
砂糖…50g
薄力粉…15g
レモン汁…2 ～ 3滴

作りかた

〈土台〉
①溶かした無塩バターと砕いたビスケットをボウルに入れて、よく混ぜる。
②①を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。

〈ケーキ生地〉
①クリームチーズは2cm角に切り、室温に戻してやわらかくしておく。
　オーブンを160℃に予熱しておく。
②生クリーム、溶き卵、砂糖、薄力粉、レモン汁の順にミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
③混ざった②に①を入れ、「HI」スイッチで約30秒かくはんする。
④土台を敷きこんだ型に③を流し込み、160℃のオーブンで約50分焼く。
⑤焼きあがったらオーブンから取り出し、型ごと常温において粗熱をとり、冷蔵庫で2時間以上冷やす。

デザートメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

マンゴームース

材　料（プリンカップ4個分）

125 kcal／プリンカップ1個分

粉ゼラチン…5ｇ
お湯…大さじ2

牛乳…100mL
生クリーム…50mL
マンゴー（缶詰）…200g
砂糖…大さじ2
レモン汁…小さじ1

作りかた

①粉ゼラチンはお湯に溶かしておく。
②材料をすべてミキサーカップに入れ、「LOW」スイッチで約1分かくはんする。
③②をプリンカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

ウェットメニュー
（ミルカップセットを使用）

ごまだれ

材　料

22 kcal／10g

白ごま…大さじ4
しょう油…大さじ1
砂糖…大さじ1
みりん…大さじ1
だし汁…大さじ4
酢…小さじ1/2

かくはん時間　「HI」スイッチで約30秒

フレンチドレッシング

材　料

31 kcal／10g

サラダ油…50mL
酢…100mL
レモン汁…小さじ1
塩・こしょう…少々

かくはん時間　「HI」スイッチで約10秒

黒ごま豆乳マヨネーズ

材　料

43 kcal／10g

黒ごま…大さじ1
豆乳（無調整）…90mL
サラダ油…90mL
酢…大さじ1と1/2
塩…小さじ1/4

作りかた

①ミルカップに黒ごまを入れ、「HI」スイッチで約1秒かくはんする。
②①に残りの材料を入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。
※黒ごまを加えずにかくはんすると、普通の豆乳マヨネーズになります。

ウェットメニュー
（ミルカップセットを使用）

マヨネーズ

材　料

69 kcal／10g

卵黄…1個
酢…大さじ2
塩・こしょう…少々
サラダ油…125mL

作りかた

①サラダ油以外の材料をミルカップに入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。
②サラダ油1/3の量を加えて「HI」スイッチで約5秒かくはんする。
③次に残りのサラダ油の1/2を加え、「HI」スイッチで約5秒かくはんする。
④残りのサラダ油を加え、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。
※添加物を加えていないため、やわらかめのマヨネーズができあがります。

ご注意

●ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。
●保存期間は、冷蔵庫に入れて、1週間以内に食べきってください。

できあがりの目安はほぼ白に近いベージュ色で泡立て器ですくいあげることができる固さになっていることが目安です。

ドライメニュー
（ミルカップセットを使用）

かつおぶし

材　料

35 kcal／10g

花がつお…10g

下ごしらえ　削ってあるもの（花がつお）を使用する。

粉砕時間　「HIスイッチ」で約30～40秒

ご注意

かつおぶしの塊を入れない。
故障の原因。

花がつおが空回りする場合、「FLASH」スイッチで粉砕してください。
（P.17参照）

干し椎茸

材　料

18 kcal／10g

干し椎茸…10g

下ごしらえ　細かく切ってから乾燥してあるものを使う。または丸ごとのものを細かく切る。

粉砕時間　「HI」スイッチで約30～40秒

ご注意

丸ごとのままの干し椎茸を入れない。
故障の原因。

ドライメニュー
（ミルカップセットを使用）

煮干し

材料　煮干し…30g
34 kcal／10g

下ごしらえ　大きいものは頭と腹の部分を取る。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。

粉砕時間　「HI」スイッチで約30 〜 40秒

かつおと鮭と煮干しのふりかけ

材料　花がつお…3g
煮干し…3g
塩鮭…20g
24 kcal／10g

下ごしらえ
・塩鮭は焼いてから身をほぐし、冷ましておく。
・煮干しの大きいものは頭と腹の部分を取る。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。

粉砕時間　「HI」スイッチで約5 〜 10秒

えびと海草と煮干しのふりかけ

材料　煮干し…5g
桜えび…5g
いりごま…5g
焼きのり…1g
乾燥わかめ…5g
35 kcal／10g

下ごしらえ
・煮干しの大きいものは頭と腹の部分を取る。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。
・乾燥わかめは約1 〜 2cm角に切る。

粉砕時間　「HI」スイッチで約8秒

お好みで各分量の比率を調節しても良いでしょう。

ドライメニュー	最大量（g）	下ごしらえ	スイッチ	粉砕時間（秒）	メモ
乾燥わかめ	10	約1 〜 2cm角に切る。	HI	40 〜 50	ふりかけや、お茶漬けに
乾燥昆布	8	約1cm角に切り、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。	HI	50 〜 60	だし汁やお料理のかくし味に（昆布の種類によっては、粉砕できないものがあります。）
煎り大豆	30	ー	HI	30 〜 40	きな粉として和菓子に
いりごま	20	ー	FLASH	2 〜 5	おひたしや白和えに（長く粉砕すると、粘りが出てくる場合があります。）
コーヒー豆	30	ー	HI	10 〜 30	粉砕時間を調節して、お使いの器具に合ったお好みの粗さに挽いてください。
グラニュー糖	20	ー	HI	20	粉糖としてお菓子に
玄米	30	ー	HI	30	スープに

ペーストメニュー
（ミルカップセットを使用）

白身魚のすりつぶし

材料　かれい（またはその他の白身魚）…50g
だし汁…大さじ2
7 kcal／10g

下ごしらえ　鍋にかれいと浸るくらいの水を入れ、火が通るまで加熱する。細かくほぐし、冷ます。

かくはん時間　「HI」スイッチで約10 〜 20秒

離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

かぼちゃのペースト

材料　かぼちゃ…100g
だし汁…50mL
24 kcal／1人分

作りかた　かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、やわらかくなるまでゆでる。冷ましてから皮をむいて、1 〜 2cm角に切る。

かくはん時間　「HI」スイッチで約10 〜 20秒

ほうれん草粥

材料　54 kcal／1人分
ほうれん草（葉先のみ）…2 〜 3枚
ごはん…30ｇ
水…50mL

下ごしらえ　ほうれん草はやわらかくゆで、水にさらしてから水気をきり、3cm長に切る。

かくはん時間　「HI」スイッチで約3秒

お茶ミル
（お茶ミルカップを使用）

粉末緑茶

材料　緑茶葉…20g
33 kcal／10g

下ごしらえ　茎の多いものは茎を取り除く。

粉砕時間　「HI」スイッチで約40秒

お茶ミル応用メニュー

天ぷらの緑茶塩

材料　粉末緑茶…小さじ2
塩…小さじ1
23 kcal／10g

作りかた　粉末緑茶と塩を混ぜ合わせる。
※天ぷらにつけていただく。

緑茶オーレ

材料（約２人分）　牛乳…300mL
はちみつ…大さじ2
粉末緑茶…小さじ2
角氷…3個（約45g）
175 kcal／1人分

かくはん時間　ミキサーカップに入れ、「HI」スイッチで約60秒

お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

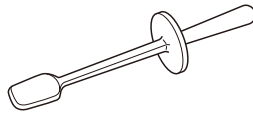
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
※洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、充分に洗い流す。
◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

ご注意

◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、40℃以上のお湯などは使わない。
◆各カッターは、直接手を触れないように注意する。
◆洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれ。
◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
◆パッキン類は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。

使うたびに洗う部品・箇所

ふたキャップ

スムージースティック

ミキサーカップふた

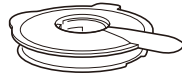
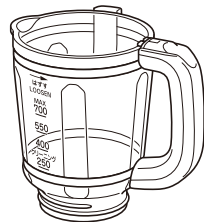
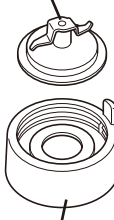
ミルカップ

ふたパッキン

お茶ミルカップ

ミキサーカップ

ミルカッター

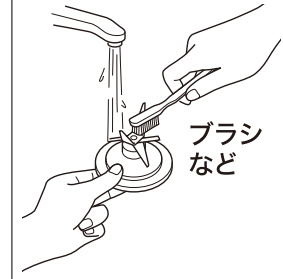
ミルカップ台

ミキサーカッター

ミルパッキン(灰色)

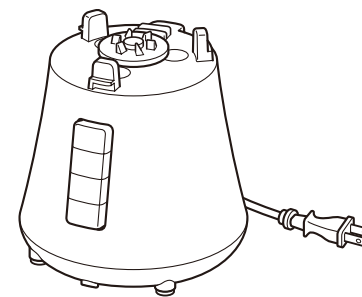
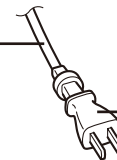
ミキサーカップ台

ミキサーパッキン(茶色)

ミルカップ・お茶ミルカップ保存用ふた

1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所

本体

水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

乾いた布でふく。

各カップセットのにおいの取り除きかた

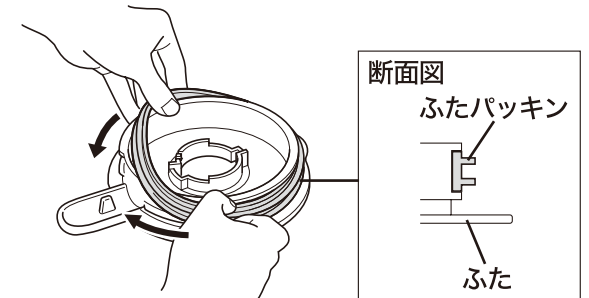
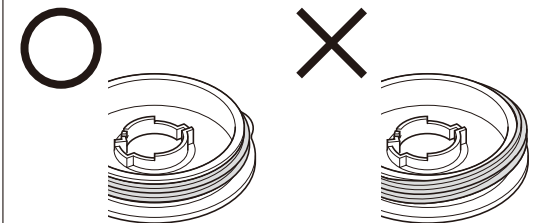
(においが残ったとき)

1 各カップセットに、水またはぬるま湯を1/3程度と、スライスしたレモンを1/2個入れて、しばらくつけておく。

2 左記の要領でお手入れする。

ふたパッキンのつけかた

パッキンは、はずしてお手入れできます。

ふたパッキンを指でなぞるように溝にはめ込む。

長期間使わないとき

1 左記の要領で、各部をお手入れする。

2 日陰で充分に自然乾燥させる。

3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

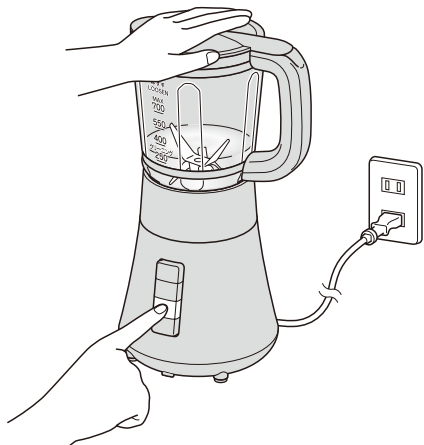
お手入れする

汚れの落ちにくいものを調理したときは、**クリーニングをする**

ミキサーカップの場合

1 ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯(39℃以下)を入れる。
※ミキサーパッキン(茶色)も必ずセットする。
【水またはぬるま湯の量の目安】
クリーニングの目盛まで入れる。

2 少量 (数滴) の台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。

3 カップ台を本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒回転させる。→P.10 ～ 13

4 汚れが落ちにくいときは、「LOW」スイッチを押して約30秒の回転を、1 ～ 2回くり返す。

5 「STOP」スイッチを押し、水(ぬるま湯)をすてる。

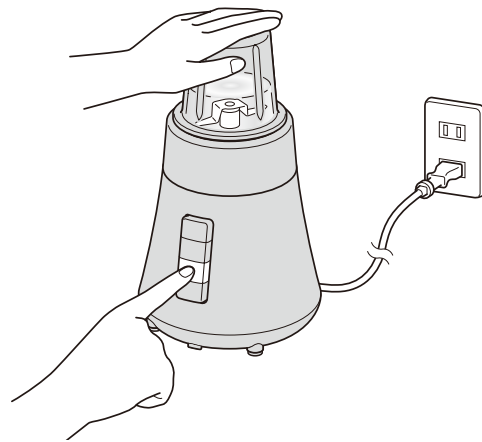
6 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.30・31

ミルカップ・お茶ミルカップの場合

1 ミル(お茶ミル)カップに、水またはぬるま湯(39℃以下)を1/3程度まで入れる。

2 少量(数滴)の台所用合成洗剤を入れる。

3 ミル(お茶ミル)カップに、ミルカッター・ミルカップ台をセットする。→P.18・19
※ミルパッキン(灰色)も必ずセットする。

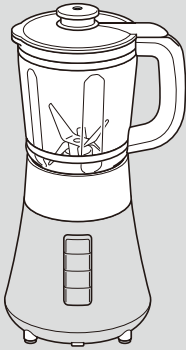
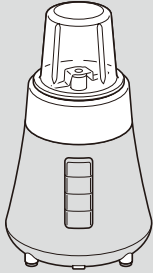
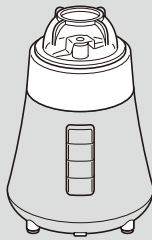
4 カップ台を本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒回転させる。→P.18 ～ 21

5 汚れが落ちにくいときは、「LOW」スイッチを押して約30秒の回転を、1 ～ 2回くり返す。

6 「STOP」スイッチを押し、水(ぬるま湯)をすてる。

7 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.30・31

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
スイッチが入らない。	差込プラグが抜けていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	10・11 14・15 20・21
	ミキサーカップふたが浮いていませんか。	ミキサーカップふたを確実にしめる。	10・11 14・15
	カップセットが本体に、正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットする。	10・11 14・15 18・19
	材料が引っかかっていませんか。	材料をすべて取り出し、入れ直す。	
使用中に運転が止まる。(モーターの保護装置が働いた)	調理できない材料が入っていませんか。	調理できない材料を取り除く。	11・15 19・34
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	11・13・15 17・21・34
	調理物の水分が少なくありませんか。(ミキサー使用時)	材料を減らし、水分を追加する。	10・11 13・14 15・17・34
調理物がもれる。	カップ・カップ台・カッターが正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていませんか。	正しく確実にセットする。	8・9 10・11 14・15 18・19
	パッキンが取りつけられていますか。また、間違えて取りつけていませんか	パッキンを正しく確実に取りつける。	8・9・10 11・14・15 18・19・31
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	11・13 15・17 19・21
カラ回りする。	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	11・13 15・17 19・21
	材料が引っかかっていませんか。	引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	12・13 16・17 20・21
材料が細かくならない。(ミル・お茶ミル使用時)	–	「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、カップセットをはずして上下に振った後、再度スイッチを入れる。	21
	カップ・カップ台・カッターが正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていませんか。	正しく確実にセットする。	9・18 19
樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		

※カップの中の材料を減らしたり、取り出したり、引っかかっている材料を取り除くときは、必ず「STOP」スイッチを押して、本体からカップセットをはずしてから行う。

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、保護装置が働いて運転が止まりますが、故障ではありません。以下の要領で直してください。

1「STOP」スイッチを押して、差込プラグを抜く。

2 材料を半分にする。
※氷の場合は、引っかかった氷を水で流して取り除く。
※カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。

3 運転を開始する。
※またすぐに運転が停止する場合は、2分ぐらい経ってから使う。
※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店または連絡先に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。

仕様

	ミキサー使用時	ミル使用時	お茶ミル使用時
電源	100V 50-60Hz		
消費電力(W)	250	−	
定格時間(分)	連続運転(4分間運転、2分間停止のくり返し)	1	
回転数*(「HI」運転時)	約12000回/分(700mL水負荷時)	−	
定格容量	700mL ミキサーカップ	200mL ミルカップ	20mL お茶ミルカップ
外形寸法*(cm) 幅	20.2	16.6	16.6
外形寸法*(cm) 奥行	16.6	16.6	16.6
外形寸法*(cm) 高さ	36.4	28.0	23.9
質量*(kg)	2.9	2.0	1.7
総質量*(kg)	3.5(すべての部品を含む)		
コードの長さ*(m)	1.2		

＊おおよその数値です。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆カップ(破損したとき)
●ミキサーカップ
●ミルカップ
●お茶ミルカップ

◆パッキン(消耗品)
汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記でお買い求めください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)
ミキサーカップふたなどの樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記でお買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら→P. 33」「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P.34 をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)
保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき
保証期間内 ・・・ おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき ・・・ まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況(できるだけくわしく)

4 ミルつきミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 ・・・ 不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代 ・・・ 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(→下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル(全国共通番号)

0570-011101
有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間　AM9:00〜PM5:00　月曜日〜金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html